	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА» Филиал ФГБОУ ВО «Российский государственный университет туризма и сервиса» в г.Подольске	СМК РГУТИС <hr/> <i>Лист 1</i>

Принято:

Ученым советом ФГБОУ ВО
 «РГУТИС»
 Протокол №8 от «19» января 2026 г.

Утверждаю:

Первый проректор
 Н.Г. Новикова

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
Преддипломная практика

**основной профессиональной образовательной программы
 высшего образования – программы бакалавриата
 по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело
 направленность (профиль): Гостиничный бизнес
 Квалификация: бакалавр
 год начала подготовки: 2026**

Разработчики:


должность	ученая степень и звание, ФИО
Профессор высшей школы туризма и гостеприимства	д-р филос. наук, доцент Газгирева Л.Х.

Программа практики согласована и одобрена директором ОПОП:

должность	ученая степень и звание, ФИО
Директор ОПОП	д-р филос. наук, доцент Газгирева Л.Х.

Программа практики утверждена Учёным советом Высшей школы:

наименование высшей школы	номер и дата протокола
Высшей школы туризма и гостеприимства	№ 8 от 16.01.2026 г.

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА» Филиал ФГБОУ ВО «Российский государственный университет туризма и сервиса» в г.Подольске	СМК РГУТИС <hr/> <i>Лист 2</i>

1. Аннотация программы практики

Вид практики: производственная.

Тип практики – преддипломная практика

Форма проведения практики – дискретно.

Способы проведения практики: стационарная, выездная.

Преддипломная практика проводится для выполнения выпускной квалификационной работы и является обязательной. Преддипломная практика является частью второго блока программы прикладного бакалавриата 43.03.03 Гостиничное дело профиль Гостиничный бизнес и относится к части, формируемой участниками образовательных отношений.

Цель практики – освоение профессиональных компетенций соответствующих видов деятельности, овладение и закрепление профессиональных умений и навыков организационно-управленческой и технологической деятельности в гостеприимстве, освоение профессий индустрии гостеприимства, также сбора информации для написания выпускной квалификационной работы по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело профиль «Гостиничный бизнес».

Программа производственной (преддипломной) практики разрабатывается вузом в соответствии с «Положением о практической подготовке обучающихся в ФГБОУ ВО «РГУТИС».

Практическая подготовка - форма организации образовательной деятельности при освоении образовательной программы в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций по профилю соответствующей образовательной программы.

Производственная практика проводится *стационарным* способом, на базе созданной ФГБОУ ВО «РГУТИС» лаборатории гостиничного проектирования. А также *выездным* способом, а именно: в коллективные средства размещения.

Преддипломная практика базируется на знании всех предшествующих дисциплин ОПОП.

Преддипломная практика направлена на формирование следующих компетенций выпускника:

УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач в части:


УК-1.1. Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи;

УК-1.2. Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи по различным типам запросов;

УК-1.3. Анализирует пути решения проблем мировоззренческого, нравственного и личностного характера на основе использования основных философских идей и категорий в их историческом развитии и социально-культурном контексте.

ПК-2. Способен организовывать и контролировать работу по обеспечению безопасности гостиничного предприятия.

ПК-2.1. Определяет перечень мероприятий по организации безопасного

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА» Филиал ФГБОУ ВО «Российский государственный университет туризма и сервиса» в г.Подольске	СМК РГУТИС <hr/> <i>Лист 3</i>

обслуживания на основе нормативных требований;

ПК-2.2. Организует и контролирует производственно-технологические процессы гостиничного предприятия согласно санитарно-эпидемиологическим требованиям;

ПК-2.3. Формирует спецификацию материально-технического обеспечения, согласно нормативным требованиям по безопасности гостиничного предприятия.

ПК-4. Способен организовывать и контролировать производственно-технологические процессы и их качество в сфере гостеприимства.

ПК-4.1. Организует производственно-технологические процессы гостиничного предприятия согласно нормативным требованиям;

ПК-4.2. Обеспечивает качество предоставления гостиничных услуг, в том числе за счет применения современных персонал-технологий;

ПК-4.3. Организует контроль качества реализации технологических процессов согласно нормативным требованиям и разработанным стандартам.

ПК-6. Способен проектировать новые гостиничные продукты.

ПК-6.1. Осуществляет исследования туристских ресурсов и технологий для поиска идей создания нового гостиничного продукта;

ПК-6.2. Разрабатывает гостиничные продукты туристско-гостиничных комплексов на основе современных технологий, в том числе ресурсосберегающих;

ПК-6.3. Формирует спецификацию материально-технического обеспечения гостиничного комплекса, согласно нормативным требованиям.

ПК-8. Способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности и анализировать экономическую эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного предприятия.


ПК-8.1. Использует прикладные методы для исследования рынка, технологических и управленческих инноваций в избранной сфере деятельности; проводит оценку экономической эффективности деятельности подразделений гостиничного предприятия;

ПК-8.2. Осуществляет анализ доходов и расходов гостиничного предприятия и формирует ценовую политику;

ПК-8.3. Обосновывает меры по совершенствованию управленческих решений по организации гостиничной деятельности.

Содержание преддипломной практики охватывает круг вопросов, связанных с изучением специфики деятельности организаций и структуры организации и ее управление; изучением стратегического и тактического планов организаций; изучением правовых форм гостиничных предприятий; изучением источников финансирования предприятий; изучением структуры оборотных и необоротных фондов предприятий; изучением планирования баланса рабочего времени и фонда зарплаты; изучением перспективного и текущего планов гостиничного предприятия; технологии формирования, продвижения и реализации гостиничного продукта; использования средства труда: оргтехника, правовые, нормативные и учетные документы; функционирования первичные трудовые коллективы; освоение профессией индустрии гостеприимства. В ходе прохождения практики студент может выполнять также индивидуальные задания, в том числе научно-исследовательского характера.

Общая трудоёмкость преддипломной практики составляет 15 зачётных единиц, 540 часов.

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА» Филиал ФГБОУ ВО «Российский государственный университет туризма и сервиса» в г.Подольске	СМК РГУТИС <hr/> <i>Лист 4</i>


Преддипломная практика проводится на 4 курсе в 8 семестре продолжительностью 6 недель для очной формы обучения и на 5 курсе в 9 семестре для заочной формы обучения.

Программой производственной практики предусмотрены следующие виды контроля: промежуточная аттестация в форме зачёта с оценкой в 8 семестре для очной формы обучения и в 9 семестре для заочной формы обучения, включающая защиту отчёта по практике.

Основные навыки и умения, полученные в ходе прохождения преддипломной практики, должны быть использованы в дальнейшем в процессе государственной итоговой аттестации.

2. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

	Индекс компетенции, индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения (компетенции, индикатора достижения компетенции)
1.	УК-1	УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач в части: УК-1.1. Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи; УК-1.2. Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи по различным типам запросов; УК-1.3. Анализирует пути решения проблем мировоззренческого, нравственного и личностного характера на основе использования основных философских идей и категорий в их историческом развитии и социально-культурном контексте.
2.	ПК -2	Способен организовывать и контролировать работу по обеспечению безопасности гостиничного предприятия. ПК-2.1. Определяет перечень мероприятий по организации безопасного обслуживания на основе нормативных требований; ПК-2.2. Организует и контролирует производственно-технологические процессы гостиничного предприятия согласно санитарно-эпидемиологическим требованиям; ПК-2.3. Формирует спецификацию материально-технического обеспечения, согласно нормативным требованиям по безопасности гостиничного предприятия
3.	ПК-4	Способен организовывать и контролировать производственно-технологические процессы и их качество в сфере гостеприимства. ПК-4.1. Организует производственно-технологические

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА» Филиал ФГБОУ ВО «Российский государственный университет туризма и сервиса» в г.Подольске	СМК РГУТИС <hr/> <i>Лист 5</i>


		процессы гостиничного предприятия согласно нормативным требованиям; ПК-4.2. Обеспечивает качество предоставления гостиничных услуг, в том числе за счет применения современных персонально-технологий; ПК-4.3. Организует контроль качества реализации технологических процессов согласно нормативным требованиям и разработанным стандартам.
4.	ПК-6	Способен проектировать новые гостиничные продукты. ПК-6.1. Осуществляет исследования туристских ресурсов и технологий для поиска идей создания нового гостиничного продукта; ПК-6.2. Разрабатывает гостиничные продукты туристско-гостиничных комплексов на основе современных технологий, в том числе ресурсосберегающих; ПК-6.3. Формирует спецификацию материально-технического обеспечения гостиничного комплекса, согласно нормативным требованиям.
5.	ПК-8	Способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности и анализировать экономическую эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного предприятия. ПК-8.1. Использует прикладные методы для исследования рынка, технологических и управленческих инноваций в избранной сфере деятельности; проводит оценку экономической эффективности деятельности подразделений гостиничного предприятия; ПК-8.2. Осуществляет анализ доходов и расходов гостиничного предприятия и формирует ценовую политику; ПК-8.3. Обосновывает меры по совершенствованию управленческих решений по организации гостиничной деятельности.

3. Место практики в структуре ОПОП:


3.1 Предшествующие и последующие дисциплины и виды практик

Очная форма обучения


8 семестр

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА» Филиал ФГБОУ ВО «Российский государственный университет туризма и сервиса» в г.Подольске	СМК РГУТИС <hr/> Лист 6

Номер семестра	Предшествующие дисциплины и виды практик	Последующие дисциплины и виды практик	Номер семестра
1,2	История России		
7	Философия		
1-7	Иностранный язык		
1,2	Физическая культура и спорт		
1	Право		
4	Сервис-дизайн		
1	Безопасность жизнедеятельности		
1,2	Организационные и технологические основы гостиничного и ресторанного дела		
2	Менеджмент		
1	Стандартизация и управление качеством		
2,3	Экономика и предпринимательство		
2-4	Информационное обеспечение профессиональной деятельности		
3,4	Управление ресурсами и подразделениями предприятий сферы гостеприимства и общественного питания		
3	Маркетинг		
4	Социально-экономическая статистика и статистика туризма		
5	Правовое обеспечение туризма и гостеприимства		
5,6	Управление проектами в туризме и гостеприимстве		
6	Бизнес-планирование на предприятиях туризма и гостеприимства		

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА» Филиал ФГБОУ ВО «Российский государственный университет туризма и сервиса» в г.Подольске	СМК РГУТИС <hr/> <i>Лист 7</i>


Номер семестра	Предшествующие дисциплины и виды практик	Последующие дисциплины и виды практик	Номер семестра
7	Инновации в профессиональной деятельности		
1	Основы российской государственности		
3	История религий России		
5	Ресурсосбережение в индустрии туризма и гостеприимства		
1	Технологии деловых коммуникаций в профессиональной деятельности		
1	Технологии обслуживания в туризме		
4-7	Второй иностранный язык в профессиональной деятельности		
2,3	Материально-техническое и ресурсное обеспечение гостиничной деятельности		
5-7	Управление устойчивым развитием гостиничного предприятия		
4	Специализированные программные комплексы и системы управления отелем		
3-6	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту		
3,4	Виды и тенденции развития туризма		
3,4	Индустрия туризма и гостеприимства в России и за рубежом		
5-7	Разработка гостиничного продукта		
5-7	Формирование гостиничного продукта		

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА» Филиал ФГБОУ ВО «Российский государственный университет туризма и сервиса» в г.Подольске	СМК РГУТИС <hr/> Лист 8


Номер семестра	Предшествующие дисциплины и виды практик	Последующие дисциплины и виды практик	Номер семестра
5-8	Технологии обслуживания в индустрии гостеприимства		
5-8	Организация производственно-технологических процессов гостиничного предприятия		
2	Основы военной подготовки		
2	Начальная военная и медико-санитарная подготовка		
1	Введение в технологию обслуживания		
3	Проектная деятельность		
2	Организация добровольческой (волонтерской) деятельности и взаимодействие с социально ориентированными НКО		
2	Ознакомительная практика		
3	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков		
4,5	Организационно-управленческая практика		
8	Исследовательская практика		
6,7	Проектно-технологическая практика		

Заочная форма обучения


9 семестр

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА» Филиал ФГБОУ ВО «Российский государственный университет туризма и сервиса» в г.Подольске	СМК РГУТИС <hr/> Лист 9

Номер семестра	Предшествующие дисциплины и виды практик	Последующие дисциплины и виды практик	Номер семестра
2,3	История России		
9	Философия		
1-7	Иностранный язык		
1,2	Физическая культура и спорт		
1	Право		
4,5	Сервис-дизайн		
2	Безопасность жизнедеятельности		
1,2	Организационные и технологические основы гостиничного и ресторанного дела		
1	Менеджмент		
2	Стандартизация и управление качеством		
2,3	Экономика и предпринимательство		
2-4	Информационное обеспечение профессиональной деятельности		
5,6	Управление ресурсами и подразделениями предприятий сферы гостеприимства и общественного питания		
4	Маркетинг		
4	Социально-экономическая статистика и статистика туризма		
6	Правовое обеспечение туризма и гостеприимства		
5,6	Управление проектами в туризме и гостеприимстве		
6	Бизнес-планирование на предприятиях туризма и гостеприимства		

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА» Филиал ФГБОУ ВО «Российский государственный университет туризма и сервиса» в г.Подольске	СМК РГУТИС <hr/> <i>Лист 10</i>

Номер семестра	Предшествующие дисциплины и виды практик	Последующие дисциплины и виды практик	Номер семестра
8	Инновации в профессиональной деятельности		
1	Основы российской государственности		
9	История религий России		
5	Ресурсосбережение в индустрии туризма и гостеприимства		
1	Технологии деловых коммуникаций в профессиональной деятельности		
4	Технологии обслуживания в туризме		
5-8	Второй иностранный язык в профессиональной деятельности		
3,4	Материально-техническое и ресурсное обеспечение гостиничной деятельности		
7-9	Управление устойчивым развитием гостиничного предприятия		
5,6	Специализированные программные комплексы и системы управления отелям		
6	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту		
3,4	Виды и тенденции развития туризма		
3,4	Индустрия туризма и гостеприимства в России и за рубежом		
7-9	Разработка гостиничного продукта		
7-9	Формирование гостиничного продукта		

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА» Филиал ФГБОУ ВО «Российский государственный университет туризма и сервиса» в г.Подольске	СМК РГУТИС <hr/> <i>Лист 11</i>


Номер семестра	Предшествующие дисциплины и виды практик	Последующие дисциплины и виды практик	Номер семестра
5-8	Технологии обслуживания в индустрии гостеприимства		
5-8	Организация производственно-технологических процессов гостиничного предприятия		
3	Основы военной подготовки		
3	Начальная военная и медико-санитарная подготовка		
1	Введение в технологию обслуживания		
3	Проектная деятельность		
2	Организация добровольческой (волонтерской) деятельности и взаимодействие с социально ориентированными НКО		
2	Ознакомительная практика		
3	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков		
5	Организационно-управленческая практика		
8	Исследовательская практика		
7	Проектно-технологическая практика		

4. Трудоемкость практики

Практика проводится в форме контактной работы.

Для очной формы обучения


Номер курса	Номер семестра	Объем в зачетных единицах	Продолжительность практики	
			В неделях	В академических часах, в том числе практическая подготовка
4	8	15	6	540 ак.ч., в том числе

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА» Филиал ФГБОУ ВО «Российский государственный университет туризма и сервиса» в г.Подольске	СМК РГУТИС <hr/> <i>Лист 12</i>

				практическая подготовка – 538 ак.ч.
--	--	--	--	--

Для заочной формы обучения

Номер курса	Номер семестра	Объем в зачетных единицах	Продолжительность практики	
			В неделях	В академических часах, в том числе практическая подготовка
5	9	15	6	540 ак.ч., в том числе практическая подготовка – 538 ак.ч.


	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА» Филиал ФГБОУ ВО «Российский государственный университет туризма и сервиса» в г.Подольске	СМК РГУТИС <hr/>
		Лист 13

5. Содержание и формы отчётности по практике


5.1 Содержание практики, структурированное по закрепляемым навыкам/видам деятельности с указанием отведенного на них количества академических часов и видов выполняемых работ

Для очной формы обучения:

Номер недели семестра	Наименование раздела практики	Наименование закрепляемых навыков/видов деятельности	Количество академических часов, отводимых на каждый вид работ
Преддипломная практика			
9/8	1. Анализ деятельности гостиничного предприятия, факторов организационной среды	анализировать внешнюю и внутреннюю среду гостиничного предприятия использовать инновационные технологии при формировании и реализации нового гостиничного продукта (навыки оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; определения и анализа затрат.	90
10/8		<ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать и планировать производственно-технологические процессы гостиничного предприятия согласно нормативным требованиям и требованиям - навыки и методы разработки и реализации гостиничного продукта в соответствии с требованиями потребителей; 	90

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА» Филиал ФГБОУ ВО «Российский государственный университет туризма и сервиса» в г.Подольске	СМК РГУТИС <hr/>
		Лист 14

Номер недели семестра	Наименование раздела практики	Наименование закрепляемых навыков/видов деятельности	Количество академических часов, отводимых на каждый вид работ
11/8		способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам	90
12/8	2. Анализ качества выполняемых работ функциональными подразделениями гостиницы	<p>методы стимулирования и повышения мотивации подчиненных, обеспечения их лояльности</p> <p>контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности в соответствии с требованиями системы классификации гостиниц и других средств размещения</p>	90
13/8	3. Анализ уровня материально-технического состояния и качества услуг и их соответствие требованиям системы классификации	<p>анализировать потребности в материальных ресурсах и персонале, принимать меры по их изменению</p> <p>навыки оценки соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения</p>	90


	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА» Филиал ФГБОУ ВО «Российский государственный университет туризма и сервиса» в г.Подольске	СМК РГУТИС <hr/>
		Лист 15

Номер недели семестра	Наименование раздела практики	Наименование закрепляемых навыков/видов деятельности	Количество академических часов, отводимых на каждый вид работ
14/8	4. Разработка инновационных гостиничных продуктов и программ обслуживания в соответствии с требованиями потребителя (в том числе в соответствии с выбранной концепцией развития гостиничного комплекса)	<ul style="list-style-type: none"> - навыками разработки инновационных гостиничных продуктов, обоснования мероприятий по использованию ресурсного потенциала для дальнейшего развития, в том числе в соответствии с выбранной концепцией развития гостиничного комплекса - навыками расчета себестоимости гостиничных услуг, ценообразования гостиничных услуг 	88
		Промежуточная аттестация (зачёт с оценкой)	2


	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА» Филиал ФГБОУ ВО «Российский государственный университет туризма и сервиса» в г.Подольске	СМК РГУТИС <hr/>
		Лист 16

Для заочной формы обучения


Номер недели семестра	Наименование раздела практики	Наименование закрепляемых навыков/видов деятельности	Количество академических часов, отводимых на каждый вид работ
Преддипломная практика			
9/9	1. Анализ деятельности гостиничного предприятия, факторов организационной среды	анализировать внешнюю и внутреннюю среду гостиничного предприятия использовать инновационные технологии при формировании и реализации нового гостиничного продукта (навыки оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; определения и анализа затрат.	90
10/9		- разрабатывать и планировать производственно- технологические процессы гостиничного предприятия согласно нормативным требованиям и требованиям - навыки и методы разработки и реализации гостиничного продукта в соответствии с требованиями потребителей;	90
11/9	2. Анализ качества выполняемых работ функциональными	способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам	90

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА» Филиал ФГБОУ ВО «Российский государственный университет туризма и сервиса» в г.Подольске	СМК РГУТИС <hr/>
		Лист 17

Номер недели семестра	Наименование раздела практики	Наименование закрепляемых навыков/видов деятельности	Количество академических часов, отводимых на каждый вид работ
12/9	подразделениями гостиницы	<p>методы стимулирования и повышения мотивации подчиненных, обеспечения их лояльности</p> <p>контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности в соответствии с требованиями системы классификации гостиниц и других средств размещения</p>	90
13/9	3. Анализ уровня материально-технического состояния и качества услуг и их соответствие требованиям системы классификации	<p>анализировать потребности в материальных ресурсах и персонале, принимать меры по их изменению</p> <p>навыки оценки соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения</p>	90
14/9	4. Разработка инновационных гостиничных продуктов и программ обслуживания в соответствии с требованиями потребителя (в том числе в соответствии с выбранной концепцией развития гостиничного комплекса)	<p>- навыками разработки инновационных гостиничных продуктов, обоснования мероприятий по использованию ресурсного потенциала для дальнейшего развития, в том числе в соответствии с выбранной концепцией развития гостиничного комплекса</p> <p>- навыками расчета себестоимости гостиничных услуг, ценообразования гостиничных услуг</p>	88

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА» Филиал ФГБОУ ВО «Российский государственный университет туризма и сервиса» в г.Подольске	СМК РГУТИС <hr/>
		Лист 18

Номер недели семестра	Наименование раздела практики	Наименование закрепляемых навыков/видов деятельности	Количество академических часов, отводимых на каждый вид работ
		Промежуточная аттестация (зачёт с оценкой)	2

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА» Филиал ФГБОУ ВО «Российский государственный университет туризма и сервиса» в г.Подольске	СМК РГУТИС <hr/> Лист 19

5.2. Содержание заданий и форм отчетности по разделам практики

5.2.1. Наименование раздела практики:

1. Анализ деятельности гостиничного предприятия, факторов организационной среды

Для очной формы обучения:

Наименование закрепляемых навыков/видов деятельности	Задание	Академические часы	Форма контроля (п/у)			
			Форма контроля (п/у)	Вид контрольного мероприятия	Требования к содержанию отчетных материалов	Сроки предоставления отчетных материалов (неделя)
- навыки анализа внешней и внутренней среды гостиничного предприятия; навыки оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; определения и анализа затрат;	Провести анализ организации и технологии обслуживания гостиничного предприятия, факторов организационной среды, выявить недостатки и предложить мероприятия по совершенствованию деятельности	90	П/У	Отчёт	Раздел, посвящённый анализу организации и технологии обслуживания гостиничного предприятия: SWOT – анализу; анализу оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) результатом которого являются: - предложения по совершенствованию или разработке новых гостиничных продуктов на основе новейших информационных и коммуникационных технологий; - разработка алгоритмов технологических, информационных и трудовых ресурсов в соответствии с требованиями потребителей.	9 неделя (8 сем.)
- навыки и методы разработки и реализации нового гостиничного продукта в соответствии с требованиями потребителей;		90	П/У	Отчет		10 неделя (8 сем.)



ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ТУРИЗМА И СЕРВИСА»


СМК
РГУТИС

Лист 20



Для заочной формы обучения:

Наименование закрепляемых навыков/видов деятельности	Задание	Академические часы	Форма контроля (п/у)			
			Форма контроля (п/у)	Вид контрольного мероприятия	Требования к содержанию отчетных материалов	Сроки предоставления отчетных материалов (неделя)
- навыки анализа внешней и внутренней среды гостиничного предприятия; навыки оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; определения и анализа затрат;	Провести анализ организации и технологии обслуживания гостиничного предприятия, факторов организационной среды, выявить недостатки и предложить мероприятия по совершенствованию деятельности	90	П/У	Отчёт	Раздел, посвящённый анализу организации и технологии обслуживания гостиничного предприятия: SWOT – анализу; анализу оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) результатом которого являются:	9 неделя (9 сем.)
- навыки и методы разработки и реализации гостиничного продукта в соответствии с требованиями потребителей;		90	П/У	Отчет	- предложения по совершенствованию или разработке новых гостиничных продуктов на основе новейших информационных и коммуникационных технологий; - разработка алгоритмов технологических, информационных и трудовых ресурсов в соответствии с требованиями потребителей.	10 неделя (9 сем.)

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТИС
		Лист 22

5.2.2. Наименование раздела практики:

2. Анализ качества выполняемых работ функциональными подразделениями гостиницы

Для очной формы обучения:

Наименование закрепляемых навыков/видов деятельности	Задание	Академические часы	Форма контроля (п/у)			
			Форма контроля (п/у)	Вид контрольного мероприятия	Требования к содержанию отчетных материалов	Сроки предоставления отчетных материалов (неделя)
- способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам	Провести анализ качества выполняемых работ функциональным подразделением, разработанным на гостиничном предприятии регламентам и стандартам, требованиями системы классификации гостиниц	90	П/У	Отчет	Раздел, посвящённый оценке качества выполняемых работ в соответствии с регламентами и стандартами и выявить недостатки. В результате анализа предложить совершенствование разработки и применения стандартов и технологий деятельности	11 неделя (8 сем.)
- методы стимулирования и повышения мотивации подчиненных,		90	П/У	Отчет	Раздел, посвящённый анализу качества выполнения технологических процессов и	12 неделя (8 сем.)



<p>обеспечения их лояльности;</p> <p>- контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности в соответствии с требованиями системы классификации гостиниц и других средств размещения</p>					<p>должностных инструкций в соответствии с требованиями системы классификации гостиниц и других средств размещения.</p> <p>В результате анализа предложить мероприятия по стимулированию и повышения мотивации подчиненных, во взаимосвязи с качеством выполнения работ (KPI)</p>
---	--	--	--	--	---



Для заочной формы обучения:

Наименование закрепляемых навыков/видов деятельности	Задание	Академические часы	Форма контроля (п/у)			
			Форма контроля (п/у)	Вид контрольного мероприятия	Требования к содержанию отчетных материалов	Сроки предоставления отчетных материалов (неделя)
- способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам	Провести анализ качества выполняемых работ функциональным подразделением, разработанным на гостиничном предприятии регламентам и стандартам, требованиями системы классификации гостиниц	90	П/У	Отчет	Раздел, посвящённый оценке качества выполняемых работ в соответствии с регламентами и стандартами и выявить недостатки. В результате анализа предложить совершенствование разработки и применения стандартов и технологий деятельности	11 неделя (9 сем.)
- методы стимулирования и повышения мотивации подчиненных,		90	П/У	Отчет	Раздел, посвящённый анализу качества выполнения технологических процессов и	12 неделя (9 сем.)



<p>обеспечения их лояльности;</p> <p>- контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности в соответствии с требованиями системы классификации гостиниц и других средств размещения</p>					<p>должностных инструкций в соответствии с требованиями системы классификации гостиниц и других средств размещения.</p> <p>В результате анализа предложить мероприятия по стимулированию и повышения мотивации подчиненных, во взаимосвязи с качеством выполнения работ (KPI)</p>
---	--	--	--	--	---

5.2.3. Наименование раздела практики:

3. Анализ уровня материально-технического состояния и качества услуг и их соответствие требованиям системы классификации

Для очной формы обучения:

Наименование закрепляемых навыков/видов деятельности	Задание	Академические часы	Форма контроля (п/у)			
			Форма контроля (п/у)	Вид контрольного мероприятия	Требования к содержанию отчетных материалов	Сроки предоставления отчетных материалов (неделя)
<p>- навыки оценки качества и соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения</p> <p>- анализа потребности в материальных ресурсах и персонале, принимать меры по их изменению</p>	<p>Провести анализ уровня качества услуг и их соответствие требованиям системы классификации гостиниц и иных средств размещения материально-технического состояния</p>	90	П/У	отчет	<p>Раздел, посвящённый оценке соответствия материально-технического состояния и качества услуг гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения.</p> <p>В результате проведенного анализа определить потребность материальных ресурсах и персонале и предложить мероприятия по совершенствованию качества гостиничных услуг</p>	<p>13 неделя (8 сем.)</p>



Для заочной формы обучения:

Наименование закрепляемых навыков/видов деятельности	Задание	Академические часы	Форма контроля (п/у)			
			Форма контроля (п/у)	Вид контрольного мероприятия	Требования к содержанию отчетных материалов	Сроки предоставления отчетных материалов (неделя)
<p>- навыки оценки качества и соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения</p> <p>- анализа потребности в материальных ресурсах и персонале, принимать меры по их изменению</p>	<p>Провести анализ уровня качества услуг и их соответствие требованиям системы классификации гостиниц и иных средств размещения материально-технического состояния</p>	90	П/У	отчет	<p>Раздел, посвящённый оценке соответствия материально-технического состояния и качества услуг гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения.</p> <p>В результате проведенного анализа определить потребность материальных ресурсах и персонале и предложить мероприятия по совершенствованию качества гостиничных услуг</p>	<p>13 неделя (9 сем.)</p>

5.2.4. Наименование раздела практики:

4. Разработка инновационных гостиничных продуктов и программ обслуживания в соответствии с требованиями потребителя (в том числе в соответствии с выбранной концепцией развития гостиничного комплекса)


Для очной формы обучения:

Наименование закрепляемых навыков/видов деятельности	Задание	Академические часы	Форма контроля (п/у)			
			Форма контроля (п/у)	Вид контрольного мероприятия	Требования к содержанию отчетных материалов	Сроки предоставления отчетных материалов (неделя)
- навыки разработки и предоставления инновационных гостиничных продуктов (в том числе в соответствии с выбранной концепцией развития гостиничного комплекса)	Разработка инновационных гостиничных продуктов и программ обслуживания в соответствии с требованиями потребителя на основе новейших информационных и коммуникационных технологий (в том числе в соответствии с выбранной концепцией развития гостиничного комплекса)	88	П/У	Отчет	Раздел, посвященный поиску новых форм обслуживания и предоставления инновационных гостиничных продуктов В результате проведенного анализа и поиска новых форм обслуживания и предоставления гостиничных продуктов (в том числе с использованием информационных и коммуникационных технологий) разработать предложения по совершенствованию деятельности гостиничного предприятия и/или инновационные гостиничные продукты	14 неделя (8 сем.)



Для заочной формы обучения:

Наименование закрепляемых навыков/видов деятельности	Задание	Академические часы	Форма контроля (п/у)			
			Форма контроля (п/у)	Вид контрольного мероприятия	Требования к содержанию отчетных материалов	Сроки предоставления отчетных материалов (неделя)
- навыки разработки и предоставления инновационных гостиничных продуктов (в том числе в соответствии с выбранной концепцией развития гостиничного комплекса)	Разработка инновационных гостиничных продуктов и программ обслуживания в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий (в том числе в соответствии с выбранной концепцией развития гостиничного комплекса)	88	П/У	Отчет	Раздел, посвященный поиску новых форм обслуживания и предоставления инновационных гостиничных продуктов В результате проведенного анализа и поиска новых форм обслуживания и предоставления гостиничных продуктов (в том числе с использованием информационных и коммуникационных технологий) разработать предложения по совершенствованию деятельности гостиничного предприятия и/или инновационные гостиничные продукты	14 неделя (9 сем.)

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА» Филиал ФГБОУ ВО «Российский государственный университет туризма и сервиса» в г.Подольске	СМК РГУТИС <hr/> <i>Лист 30</i>

6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

6.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

№ п/п	Индекс компетенции, индикатора достижения компетенции	Содержание компетенции (индикатора достижения компетенции)	Раздел практики, обеспечивающий этапы формирования компетенции (индикатора достижения компетенции)	В результате прохождения раздела практики, обеспечивающего формирование компетенции (индикатора достижения компетенции) обучающийся должен:		
				знать	уметь	владеть
1	УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	Анализ деятельности гостиничного предприятия	- методы анализа внешней и внутренней среды гостиничного предприятия	- критически оценивать и обосновывать решения по разработке гостиничного продукта и совершенствованию деятельности гостиничного предприятия	- навыками поиска, критического анализа и обоснования, по разработке гостиничного продукта и совершенствованию деятельности гостиничного предприятия
2	УК-1.1	Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи	Анализ деятельности гостиничного предприятия	- базовые составляющие анализа внешней и внутренней среды гостиничного предприятия	- ранжировать информацию при исследовании внешней и внутренней среды гостиничного предприятия; обосновывать решения по разработке гостиничного продукта и совершенствованию деятельности гостиничного предприятия с целью достижения поставленных задач	- навыками ранжирования информации при исследовании внешней и внутренней среды гостиничного предприятия; обоснования решения по разработке гостиничного продукта и совершенствованию деятельности гостиничного предприятия с



						целью достижения поставленных задач
3	УК-1.2	Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи по различным типам запросов	Анализ деятельности гостиничного предприятия	- основные источники информации с целью анализа внешней и внутренней среды гостиничного предприятия, учитывая различные типы запросов	- осуществлять поиск информации с целью анализа внешней и внутренней среды гостиничного предприятия, учитывая различные типы запросов	- навыками поиска информации с целью анализа внешней и внутренней среды гостиничного предприятия, учитывая различные типы запросов
4	УК-1.3	Анализирует пути решения проблем мировоззренческого, нравственного и личностного характера на основе использования основных философских идей и категорий в их историческом развитии и социально-культурном контексте	Анализ деятельности гостиничного предприятия	- основные источники решения проблем мировоззренческого, нравственного и личностного характера на основе использования основных философских идей и категорий применительно к специфике индустрии гостеприимства	- решать проблемы мировоззренческого, нравственного и личностного характера на основе использования основных философских идей и категорий применительно к специфике индустрии гостеприимства	- навыками решения проблем мировоззренческого, нравственного и личностного характера на основе использования основных философских идей и категорий применительно к специфике индустрии гостеприимства
5	ПК-2	Способен организовывать и контролировать работу по обеспечению безопасности гостиничного предприятия	Анализ деятельности гостиничного предприятия. Анализ качества выполняемых работ функциональными подразделениями гостиницы	- нормативные требования по организации безопасного обслуживания туристов	- проводить анализ материальных ресурсов гостиничных комплексов для безопасного обслуживания	- методами анализа и планирования материальных ресурсов безопасного обслуживания в гостиничных комплексах для совершенствования деятельности



						гостиничного предприятия
6	ПК-2.1	Определяет перечень мероприятий по организации безопасного обслуживания на основе нормативных требований	Анализ деятельности гостиничного предприятия. Анализ качества выполняемых работ функциональными подразделениями гостиницы	нормативные требования по организации безопасного обслуживания туристов	проводить анализ материальных ресурсов гостиничных комплексов для безопасного обслуживания	методами анализа безопасного обслуживания в гостиничных комплексах при организации различных видов туризма
7	ПК-2.2	Организует и контролирует производственно-технологические процессы гостиничного предприятия согласно санитарно-эпидемиологическим требованиям	Анализ деятельности гостиничного предприятия. Анализ уровня материально-технического состояния и качества услуг и их соответствие требованиям системы классификации	нормативные требования по организации технологических процессов и безопасного обслуживания гостей	использовать санитарно-эпидемиологические требования и требования охраны труда для организации и контроля производственных технологических процессов гостиничного предприятия	методами анализа и внедрения санитарно-эпидемиологических требований в производственные технологические процессы гостиничного предприятия - методами анализа и внедрения организация и контроля соблюдения требований охраны труда на рабочем месте
8	ПК-2.3	Формирует спецификацию материально-технического обеспечения, согласно нормативным требованиям безопасности гостиничного предприятия	Анализ деятельности гостиничного предприятия. Анализ уровня материально-технического состояния и качества услуг и их соответствие требованиям системы классификации	нормативные требования по безопасности материально-технического оснащения гостиничного предприятия	анализировать основные характеристик и материально-технического оснащения с точки зрения безопасности использования при обслуживании и эксплуатации гостиничного	навыками формирования спецификации материально-технического обеспечения гостиничного предприятия согласно нормативным требованиям безопасности; навыками



					предприятия	оценки и планирования материально-технического обеспечения гостиничного предприятия с точки зрения безопасности использования при обслуживании и эксплуатации гостиничного предприятия
9	ПК-4	Способен организовывать и контролировать производственно-технологические процессы и их качество в сфере гостеприимства	Анализ деятельности гостиничного предприятия. Анализ уровня материально-технического состояния и качества услуг и их соответствие требованиям системы классификации	- производственно-технологические процессы в сфере гостеприимства и общественного питания	- организовывать и контролировать производственно-технологические процессы в сфере гостеприимства и общественного питания	- навыками организации производственных процессов в сфере гостеприимства и общественного питания
10	ПК-4.1	Организовывает производственно-технологические процессы гостиничного предприятия согласно нормативным требованиям	Анализ деятельности гостиничного предприятия	производственные процессы гостиничного предприятия	- разрабатывать и планировать производственные процессы гостиничного предприятия согласно нормативным требованиям и требованиям системы классификации гостиниц;	- навыками разработки мероприятий по совершенствованию производственных процессов гостиничного предприятия и взаимодействия между службами гостиничного предприятия
11	ПК-4.2	Обеспечивает качество предоставления гостиничных услуг, в том числе за счет применения современных персонал-	Анализ качества выполняемых работ функциональными подразделениями гостиницы	теоретические основы организации контроля деятельности департаментов (служб, отделов)	применять персонал-технологий для организации контроля за выполнением	- навыками разработки современных персонал-технологий для совершенствования организации контроля за



		технологий	Анализ факторов организационной среды гостиничного предприятия (SWOT – анализ)	гостиничного комплекса	сотрудниками стандартов обслуживания	выполнением сотрудниками стандартов обслуживания; анализа потребности в персонале
12	ПК-4.3	Организует контроль качества реализации технологических процессов согласно нормативным требованиям и разработанным стандартам	Анализ уровня материально-технического состояния и качества услуг и их соответствие требованиям системы классификации	- стандарты гостевого цикла обслуживания; - основы разработки системы качества гостиничного предприятия	- анализировать отзывы потребителей и совершенствовать стандарты технологических процессов, согласно аудиту внешнего и внутреннего контроля качества	- навыками разработки мероприятий по совершенствованию организации контроля качества гостиничных услуг согласно нормативным требованиям и разработанным стандартам
13	ПК-6	Способен проектировать новые гостиничные продукты	Разработка инновационных гостиничных продуктов и программ обслуживания в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий (в том числе в соответствии с выбранной концепцией развития гостиничного комплекса)	- основы проектирования новых гостиничных продуктов туристско-гостиничных комплексов	- проектировать новые гостиничные продукты туристско-гостиничных комплексов	- навыками проектирования новых гостиничных продуктов туристско-гостиничных комплексов
14	ПК-6.1	Осуществляет исследования туристских ресурсов и технологий для поиска идей создания нового гостиничного продукта	Разработка инновационных гостиничных продуктов и программ обслуживания в соответствии с требованиями	- современные технологии и тенденции развития туризма и гостеприимства	разрабатывать новые гостиничные продукты, концепции туристско-гостиничных комплексов и мероприятия по	- навыками применения современных технологий, в том числе ресурсосберегающих для создания новых гостиничных



			потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий (в том числе в соответствии с выбранной концепцией развития гостиничного комплекса)		совершенствованию деятельности гостиничного предприятия на основе современных технологий, в том числе ресурсосберегающих	продуктов, разработки концепций туристско-гостиничных комплексов и совершенствования деятельности гостиничного предприятия
15	ПК-6.2	Разрабатывает гостиничные продукты туристско-гостиничных комплексов на основе современных технологий, в том числе ресурсосберегающих	Анализ деятельности гостиничного предприятия Разработка инновационных гостиничных продуктов и программ обслуживания в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий (в том числе в соответствии с выбранной концепцией развития гостиничного комплекса)	- современные технологии и тенденции развития туризма и гостеприимства	- разрабатывать новые гостиничные продукты, концепции туристско-гостиничных комплексов и мероприятия по совершенствованию деятельности гостиничного предприятия на основе современных технологий, в том числе ресурсосберегающих	- навыками применения современных технологий, в том числе ресурсосберегающих для создания новых гостиничных продуктов, разработки концепций туристско-гостиничных комплексов и совершенствования деятельности гостиничного предприятия
16	ПК-6.3	Формирует спецификацию материально-технического обеспечения гостиничного комплекса, согласно нормативным требованиям	Анализ качества выполняемых работ функциональными подразделениями гостиницы Анализ факторов организационной среды	- требования системы классификации материально-технического оснащения гостиничного предприятия	- анализировать потребности в материальных ресурсах, обосновывать спецификацию материально-технического обеспечения новых гостиничных продуктов и туристско-	- навыками анализа потребности в материальных ресурсах, подбора материально-технического обеспечения новых гостиничных продуктов и туристско-



			гостиничного предприятия (SWOT – анализ)		гостиничных комплексов согласно нормативным требованиям	гостиничных комплексов согласно нормативным требованиям
17	ПК-8	Способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности и анализировать экономическую эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного предприятия	Анализ деятельности гостиничного предприятия. Анализ уровня материально-технического состояния и качества услуг и их соответствие требованиям системы классификации	- методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности; - методы оценки и основные ключевые показатели экономической эффективности ресурсного потенциала гостиничного предприятия	- применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности; - анализировать экономическую эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного предприятия	- навыками применения методов прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности; - навыками анализа экономической эффективности департаментов (служб, отделов) для совершенствования деятельности гостиничного предприятия
18	ПК-8.1	Использует прикладные методы для исследования рынка, технологических и управленческих инноваций в избранной сфере деятельности; проводит оценку экономической эффективности деятельности гостиничного предприятия	Анализ качества выполняемых работ функциональными подразделениями гостиницы Анализ факторов организационной среды гостиничного предприятия (SWOT – анализ)	- прикладные методы для исследования рынка, технологических и управленческих инноваций в избранной сфере деятельности; - основные ключевые показатели экономической эффективности ресурсного потенциала гостиничного предприятия	- использовать прикладные методы для исследования рынка, технологических и управленческих инноваций в избранной сфере деятельности; - анализировать результаты деятельности и оценивать экономическую эффективность для совершенствования деятельности гостиничного предприятия	- прикладными методами для исследования рынка, технологических и управленческих инноваций в избранной сфере деятельности; - методами оценки эффективности деятельности гостиничного предприятия для разработки мероприятий по совершенствованию деятельности гостиничного предприятия
19	ПК-8.2	Осуществляет анализ доходов и расходов гостиничного предприятия и формирует	Анализ качества выполняемых работ функциональными	основы формирования ценовой политики гостиничного предприятия	осуществляет анализ доходов и расходов гостиничного предприятия и формирует	методикой расчета себестоимости гостиничных услуг, ценообразования



		ценовую политику	подразделения ми гостиницы Анализ факторов организационн ой среды гостиничного предприятия (SWOT – анализ)		ценовую политику для совершенствова ния деятельности гостиничного предприятия	я гостиничных услуг для совершенствова ния деятельности гостиничного предприятия
20	ПК-8.3	Обосновывает меры по совершенствовани ю управленческих решений по организации гостиничной деятельности	Анализ качества выполняемых работ функциональн ыми подразделени ми гостиницы Анализ факторов организационн ой среды гостиничного предприятия (SWOT – анализ)	основы оценки и расчета показателей эффективности деятельности гостиницы	разрабатывает управленческие решения совершенствова ния деятельности на основании оценки показателей эффективности деятельности гостиничного предприятия	обоснования мероприятий по использованию ресурсного потенциала для дальнейшего развития и совершенствова ния деятельности гостиничного предприятия

6.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на разных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Порядок, показатели, критерии и шкала оценивания компетенций на разных этапах их формирования определяется в соответствии с Положением о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам магистратуры, реализуемым по федеральным государственным образовательным стандартам в ФГБОУ ВО «РГУТИС».

6.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.

Очная форма обучения:

неделя	Раздел практики, обеспечивающий формирование компетенции (или ее части)	Вид и содержание контрольного задания	Требования к выполнению контрольного задания и срокам сдачи
--------	---	---------------------------------------	---



9/8	1. Анализ деятельности гостиничного предприятия, факторов организационной среды	Раздел, посвящённый анализу организации и технологии обслуживания гостиничного предприятия, внешней и внутренней среды, результатом которого является: SWOT – анализ	9 неделя <i>Проводится устно, подтверждение проведения в письменном отчёте</i>
10/8		Раздел, посвящённый анализу гостиничного предприятия, оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов), результатом которого являются: - предложения по совершенствованию работы отеля или разработке новых гостиничных продуктов в соответствии с требованиями потребителей; - разработка алгоритмов технологических, в соответствии с требованиями потребителей.	10 неделя <i>Проводится устно, подтверждение проведения в письменном отчёте</i>
11/8	2. Анализ качества выполняемых работ функциональными подразделениями гостиницы	Раздел, посвящённый оценке качества выполняемых работ в соответствии с регламентами и стандартами и выявить недостатки. В результате анализа предложить разработку и применение профессиональных стандартов и технологий деятельности	11 неделя <i>Проводится устно, подтверждение проведения в письменном отчёте</i>
12/8		Раздел, посвящённый анализу качества выполнения технологических процессов и должностных инструкций в соответствии с требованиями системы классификации гостиниц и других средств размещения; В результате анализа предложить мероприятия по стимулированию и повышения мотивации подчиненных, во взаимосвязи с качеством выполнения работ (<i>KPI – инструмент, позволяющий контролировать и оценивать работу людей, групп, подразделений и компаний, а также позволяет помочь в оценке реализации стратегии; это числовые показатели деятельности, которые помогают измерить степень достижения целей или оптимальности процесса, а именно: результативность и эффективность</i>)	12 неделя <i>Проводится устно, подтверждение проведения в письменном отчёте</i>



13/8	3. Анализ уровня материально-технического состояния и качества услуг и их соответствие требованиям системы классификации	Раздел, посвящённый оценке соответствия материально-технического состояния и качества услуг гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения. В результате проведенного анализа определить потребность в материальных ресурсах и персонале. В этой связи предложить мероприятия по совершенствованию качества гостиничных услуг	<i>13 неделя Проводится устно, подтверждение проведения в письменном отчёте</i>
14/8	4. Разработка инновационных гостиничных продуктов и программ обслуживания в соответствии с требованиями потребителя, (в том числе в соответствии с выбранной концепцией развития гостиничного комплекса)	Раздел, посвящённый поиску новых форм обслуживания и предоставления инновационных гостиничных продуктов В результате проведенного анализа и поиска новых форм обслуживания и предоставления гостиничных продуктов разработать предложения по совершенствованию деятельности гостиничного предприятия и/или разработке инновационных гостиничных продуктов	<i>14 неделя</i>

Заочная форма обучения:

неделя	Раздел практики, обеспечивающий формирование компетенции (или ее части)	Вид и содержание контрольного задания	Требования к выполнению контрольного задания и срокам сдачи
9/9	1. Анализ деятельности гостиничного предприятия, факторов организационной среды	Раздел, посвящённый анализу организации и технологии обслуживания гостиничного предприятия, внешней и внутренней среды, результатом которого является: SWOT – анализ	<i>9 неделя Проводится устно, подтверждение проведения в письменном отчёте</i>
10/9		Раздел, посвящённый анализу гостиничного предприятия, оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов), результатом которого являются: - предложения по совершенствованию работы отеля или разработке новых гостиничных продуктов в соответствии с требованиями потребителей; - разработка алгоритмов технологических, в соответствии с требованиями потребителей.	<i>10 неделя Проводится устно, подтверждение проведения в письменном отчёте</i>



11/9	2. Анализ качества выполняемых работ функциональными подразделениями гостиницы	Раздел, посвящённый оценке качества выполняемых работ в соответствии с регламентами и стандартами и выявить недостатки. В результате анализа предложить разработку и применение профессиональных стандартов и технологий деятельности	<i>11 неделя Проводится устно, подтверждение проведения в письменном отчёте</i>
12/9		Раздел, посвящённый анализу качества выполнения технологических процессов и должностных инструкций в соответствии с требованиями системы классификации гостиниц и других средств размещения; В результате анализа предложить мероприятия по стимулированию и повышения мотивации подчиненных, во взаимосвязи с качеством выполнения работ (KPI – инструмент, позволяющий контролировать и оценивать работу людей, групп, подразделений и компаний, а также позволяет помочь в оценке реализации стратегии; это числовые показатели деятельности, которые помогают измерить степень достижения целей или оптимальности процесса, а именно: результативность и эффективность)	<i>12 неделя Проводится устно, подтверждение проведения в письменном отчёте</i>
13/9	3. Анализ уровня материально-технического состояния и качества услуг и их соответствие требованиям системы классификации	Раздел, посвящённый оценке соответствия материально-технического состояния и качества услуг гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения. В результате проведенного анализа определить потребность в материальных ресурсах и персонале. В этой связи предложить мероприятия по совершенствованию качества гостиничных услуг	<i>13 неделя Проводится устно, подтверждение проведения в письменном отчёте</i>



14/9	3. Разработка инновационных гостиничных продуктов и программ обслуживания в соответствии с требованиями потребителя, (в том числе в соответствии с выбранной концепцией развития гостиничного комплекса)	Раздел, посвящённый поиску новых форм обслуживания и предоставления инновационных гостиничных продуктов В результате проведенного анализа и поиска новых форм обслуживания и предоставления гостиничных продуктов разработать предложения по совершенствованию деятельности гостиничного предприятия и/или разработке инновационных гостиничных продуктов	14 неделя
------	--	--	-----------

6.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Для оценки учебных достижений обучающихся используется балльная технология, которая основана на единых требованиях к студентам, предполагающих в процессе учебной практики прохождение фиксированного количества мероприятий текущего контроля успеваемости.

Балльная технология оценки успеваемости студентов базируется на следующих принципах:

- реализации компетентного подхода к результатам обучения в образовательном процессе;
- индивидуализации обучения;
- модульном принципе структурирования учебного процесса;
- вариативности форм контроля и гибкой модели оценивания успеваемости студентов;
- открытости процедур контроля и результатов оценки текущей успеваемости студентов;
- единства требований, предъявляемых к работе студентов в ходе освоения программы дисциплины;
- строгом соблюдении исполнительской дисциплины всеми участниками образовательного процесса.

Балльная система предназначена для повышения мотивации учебной деятельности студентов, для объективности и достоверности оценки уровня их подготовки и используется в качестве одного из элементов управления учебным процессом в университете. Получение баллов позволяет студентам четко понимать механизм формирования оценки по практике, что исключит конфликтные ситуации при получении итоговой оценки; осознавать необходимость систематической и регулярной работы; стимулировать саморазвитие и самообразование.



7. Информационно-коммуникационное обеспечение проведения практики

7.1. Перечень учебной литературы и ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

Основная литература

1. Быстров, С. А. Организация гостиничного дела : учебное пособие / С.А. Быстров. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2025. — 432 с. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-00091-514-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2186892>
2. Быстров, С.А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов: учеб. пособие / С.А. Быстров. — М.: ИНФРА-М, 2024. — 536 с. (Высшее образование: бакалавриат). - ISBN 978-5-16-012812-2. - Текст: электронный. – ЭБС Znanium.com. – Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=437102>
3. Организация гостиничного дела: учебное пособие / коллектив авторов: Л.И. Черникова, Н.Г. Новикова, В.П. Леонова, Л.А. Ульяновченко, В.М. Заернюк, Е.Н. Егорова, Е.В. Бокарева, Т.А. Демина, А.А. Силаева, Е.Н. Подсевалова, В.В. Баева, Г.Р. Фаизова; под ред. Л.И. Черниковой. – М.: КНОРУС, 2025. – 192 с. – (Высшее образование: Бакалавриат). – ISBN 978-5-406-14108-3. – Текст: электронный. - URL: <https://book.ru/book/956634>
4. Можаяева, Н.Г. Гостиничный сервис: учебник / Н.Г. Можаяева, Г.В. Рыбачек. — 2-е изд., испр. – М.: ИНФРА-М, 2024. – 242 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — DOI 10.12737/1041498. - ISBN 978-5-16-015561-6. – ЭБС Znanium.com. – Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=430834>
5. Баумгартен, Л. В. Маркетинг гостиничного предприятия : практикум / Л.В. Баумгартен. — Москва : Вузовский учебник : ИНФРА-М, 2024. — 216 с. - ISBN 978-5-9558-0425-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/document?pid=2124356>
6. Ключевская, И. С. Маркетинг гостиничного предприятия : учебное пособие / И.С. Ключевская. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 236 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/textbook_5cf774c423d447.35162144. - ISBN 978-5-16-014427-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1855502>
7. Ушаков Р.Н. Организация гостиничного дела: обеспечение безопасности: учебное пособие / Р.Н. Ушаков, Н.Л. Авилова. — Москва: ИНФРА-М, 2021. — 136 с. — DOI 10.12737/25004. - ISBN 978-5-16-012496-4. - Текст: электронный. – ЭБС Znanium.com. – Режим доступа: <https://znanium.ru/catalog/document?pid=1179524>

Дополнительная литература

1. Семеркова С.Н. Технология и организация гостиничных услуг: учебник / Л.Н. Семеркова, В.А. Белякова, Т.И. Шерстобитова, С.В. Латынова. – М.: НИЦ ИНФРА-М, 2024. – 320 с. – (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-019555-1. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/document?id=438190>
2. Дурович, А. П. Маркетинг в туризме : учебное пособие / А.П. Дурович. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 316 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-009967-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1838405>
3. Романович Ж.А. Сервисная деятельность: учебник / Ж.А. Романович, С.Л. Калачев; под общ. ред. проф. Ж.А. Романовича. — 7-е изд., стер. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. — 284 с. (Высшее образование: Бакалавриат). -



ISBN 978-5-394-03453-4. – Текст: электронный. – URL:
<https://znanium.ru/catalog/document?id=358379>

4. Управление гостиничным бизнесом: учебное пособие / кол. авторов: А.Д. Чудновский, В.С. Ивановский, М.В. Мальцева, А.Ю. Гулиев, М.В. Арифуллин, О.В. Тараканова, И.В. Погорелко, Д.В. Акопян; под общ. ред. А.Д. Чудновского. – М.: РУСАЙНС, 2024. – 66 с. – (Высшее образование: Бакалавриат). – ISBN 978-5-466-07437-6. – Текст: электронный. - URL: <https://book.ru/book/955194>

5. Мазилкина Е.И. Организация продаж гостиничного продукта: учебное пособие / Е.И. Мазилкина. — Москва: НИЦ ИНФРА-М, 2025. — 207 с. - ISBN 978-5-16-014060-5. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/document?id=456358>

6. Ключевская И.С. Технология формирования и продвижения гостиничного продукта: учеб. пособие / И.С. Ключевская. – М.: ИНФРА-М, 2022. – 346 с. (Высшее образование: бакалавриат). – ISBN 978-5-16-016737-4. – Текст: электронный. – ЭБС Znanium.com. – Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=389711>

7. Гостиничное дело: словарь / Н.С. Морозова, М.А. Морозов, Т.И. Зворыкина [и др.]; под ред. д-ра экон. наук, проф. Н.С. Морозовой. — Москва: ИНФРА-М, 2023. — 247 с. — (Библиотека словарей ИНФРА-М). - ISBN 978-5-16-014764 - Текст: электронный. – ЭБС Znanium.com. – Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=428565>

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Электронная библиотечная система Book.ru: <http://www.book.ru/>
2. Tripadvisor. Отзывы и публикации об отелях, достопримечательностях, ресторанах и многом другом: <https://www.tripadvisor.ru/>
3. Национальная ассоциация управления проектами с 1990 года. <https://sovnet.ru/>
4. Официальный сайт Российской гостиничной ассоциации <https://rha.ru/>
5. Независимый гостиничный альянс (НГА). Режим доступа: <http://openhospitality.org/>
6. Еженедельный дайджест новостей сферы гостеприимства. Всё об отелях, гостиницах: <http://hotelier.pro>
7. Строим отель: <https://stroimhotel.ru/>
8. 14 главных журналов и порталов про гостиничный бизнес для отельеров: <https://www.travelline.ru/blog/14-glavnykh-zhurnalov-i-portalov-pro-gostinichnyy-biznes-dlya-otelerov/>
9. Портал про гостиничный бизнес. Pro Hotel: <https://prohotel.ru/>
10. Сообщество профессионалов гостиничного бизнеса «Frontdesk»: <https://www.frontdesk.ru/>
11. HospitalityGuide: <https://hospitalityguide.ru/>
12. WT. Новости: <https://welcometimes.ru/>
13. Министерство экономического развития Российской Федерации: <https://www.economy.gov.ru/>
14. Газета. Ru. <https://www.gazeta.ru/style/news/2023/05/19/20469116.shtml>
15. Инклюзивное образование. <https://xn--80aabdcpejeebhqo2afglbd3b9w.xn--p1ai/>
16. ТУРвопрос. Справочник самостоятельного туриста. <https://turvopros.com/news/poiskoviki-aviabiletov-skrывayut-rejsy-v-rossii/>
17. Tourdom.ru: новости, форум, тренинги, вебинары, работа в туризме. <http://tourdom.ru>



18. СТЕПРЕ: новости. Режим доступа: <https://the-steppe.com/puteshestviya/kto-vypolnyaet-samye-neobycynnye-zaprosy-gostej-v-otele>
19. Туристская информация по регионам мира. Официальный сайт издания Тонкости туризма. Режим доступа: <https://tonkosti.ru/>
20. Законодательство. Все важные международные и российские документы. Новости. Статистика. Официальный сайт Российского Союза Туриндустрии. Режим доступа: <http://www.rostourunion.ru/>
21. Экологический союз. Стандарты. Сертификация. <https://ecounion.ru/sertifikacziya/reestr-standartov/>
22. QA Hotel Service (Консалтинговая компания. Аудит и консалтинг проектов. Тренинги для отельеров): <https://qa-hotelservice.ru/about/>
23. Bnovo. Всё для эффективного управления вашим отелем: <https://bnovo.ru/>
24. Hospitality Online Expo. Технологии. Инновации. Опыт. Международная онлайн-выставка технологий индустрии гостеприимства: <https://expo.openhospitality.org/>
25. Профессиональное издательство. Практический журнал «ПЭО» (Планово-экономический отдел): <https://www.profiz.ru/>
26. Профессиональное издательство. Практический журнал «Справочник экономиста»: <https://www.profiz.ru/>

Нормативные документы.

27. СВОД ПРАВИЛ СП 257.1325800.2020 ЗДАНИЯ ГОСТИНИЦ ПРАВИЛА ПРОЕКТИРОВАНИЯ, утверждённый Приказом Министерства строительства и жилищно-коммунального хозяйства Российской Федерации от 30 декабря 2020 г. N 922/пр (Измен. № 1, утв. Приказом Минстроя России от 28.12.2023 № 1004/пр). – URL: <https://docs.cntd.ru/document/1305082525>
28. Градостроительный Кодекс Российской Федерации от 29.12.2004 N 190-ФЗ (ред. от 19.12.2022) (с изм. и доп., вступ. в силу с 11.01.2023). Режим доступа: https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_51040/
29. ГОСТ Р 55699-2013 Национальный стандарт Российской Федерации. Доступные средства размещения для туристов с ограниченными физическими возможностями. Общие требования" (утв. и введен в действие Приказом Росстандарта от 08.11.2013 N 1346-ст). Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200107032>
30. Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей (в редакции Федерального закона от 9 января 1996 года N 2-ФЗ) (с изменениями на 4 августа 2023 года)» / Консорциум Кодекс: электронный фонд правовых и нормативно-технических документов: <https://docs.cntd.ru/document/9005388>
31. Постановление Правительства РФ от 27.12.2024 N 1951 "Об утверждении Положения о классификации средств размещения": https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_495340/
32. Постановление Правительства РФ от 27.12.2024 N 1952 "Об утверждении Правил классификации средств размещения и Правил формирования и ведения единого реестра объектов классификации в сфере туристской индустрии": https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_495352/
33. Постановление от 18 ноября 2020 года № 1853 «Об утверждении Правил предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации (с изменениями на 1 апреля 2021 года)»: <https://docs.cntd.ru/document/566351106>



34. Пособие по пищевой безопасности в общественном питании. М.: Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека. 2021-79с.
<https://www.rospotrebnadzor.ru/files/news/Obshestv.pdf>

Журналы

35. // Гостиничное дело: <https://panor.ru/magazines/gostinichnoe-delo.html#>
36. // Отель: <https://hotelmagazine.ru/>
37. // Турбизнес: <https://tourbus.ru/>
38. // СКО – санаторно-курортная отрасль: <https://sko-online.ru/about>
39. // Современный отель: <https://hotel.report/>
40. // Гостиница и ресторан: бизнес и управление: https://mymagazines.ru/catalog/gostinichnyy_i_restorannyy_biznes/1203/
41. // Пять звезд: https://5stars-mag.ru/thematic_release/
42. // HoReCa Magazine (журнал для тех, кто в деле; ежедневный деловой интернет-журнал) – всё об индустрии гостеприимстве и питания: <https://www.horeca-magazine.ru/>
43. // Курортные ведомости: <https://web.archive.org/web/20171103215106/http://kved.ru/>
44. // Journal of Hospitality, Leisure, Sports & Tourism Education: <https://idrottsforum.org/journal-of-hospitality-leisure-sport-tourism-education-volume-31-november-2022/>
45. Гостиница и ресторан: бизнес и управление: https://mymagazines.ru/catalog/gostinichnyy_i_restorannyy_biznes/1203/

7.2. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости).

1. Microsoft Windows
2. Microsoft Office
3. База данных государственной статистики Федеральной службы государственной статистики: <https://rosstat.gov.ru/>
4. Федеральный перечень туристских объектов: <http://классификация-туризм.рф/displayAccommodation/index>
5. Федеральный информационный фонд стандартов (профессиональная база данных «Российский институт стандартизации»): <https://www.gostinfo.ru/pages/Maintask/fund/>
6. Профессиональная база данных: реестр профессиональных стандартов Министерства труда и социальной политики Российской Федерации https://mintrud.gov.ru/opendata/7710914971-reestr_profstandartov
7. Информационная справочная система «Справочно-правовая система «Консультант+»». <http://www.consultant.ru>
8. Информационная справочная система «Интернет-версия справочно-правовой системы «Гарант»» (информационно-правовой портал «Гарант.ру»). <http://www.garant.ru>
9. [Профессиональная справочная система / консорциум «Кодекс» и «Техэксперт»](https://kodeks.ru/): <https://kodeks.ru/>
10. Информационно-справочная система «Кадровое дело»: <https://1kadry-kdelo.ru/index.html>
11. Информационно-справочная система Интернет-версии проекта HR-Portal: <https://hr-portal.ru/TOOL?page=1>



12. [Информационно-справочная система Федерального образовательного портала «Экономика. Социология. Менеджмент».](https://web.archive.org/web/20190503144940/http://www.ecsocman.hse.ru/)

<https://web.archive.org/web/20190503144940/http://www.ecsocman.hse.ru/>

13. [Данные исследований IQ Media \(онлайн-издание НИУ ВШЭ «Медиа для людей»\):](http://ecsocman.hse.ru/docs/27572260/)
<http://ecsocman.hse.ru/docs/27572260/>

14. [База данных: Единый реестр субъектов малого и среднего предпринимательства.](https://ofd.nalog.ru/)
<https://ofd.nalog.ru/>

15. База данных современных научных исследований в области философии Института философии РАН (профессиональная база данных). <https://iphras.ru/>

16. Российская книжная палата и Российская государственная библиотека (РГБ): информационно-справочная система. <https://www.rsl.ru/ru/rkp/>

8. Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики.

Вид учебных занятий по дисциплине	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения практических занятий с перечнем основного оборудования
Практика	Тренинг-студия гостеприимства, Специализированная учебная мебель ТСО: Видеопроекторное оборудование Автоматизированные рабочие места студентов - с возможностью доступа в информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет» Интерактивная доска МФУ, ноутбуки, Wi-Fi, телефон, стойка Тренинговая стойка-ресепшн Оборудованный тренинговый гостиничный номер
Групповые и индивидуальные консультации, текущий контроль, промежуточная аттестация	Учебная аудитория, специализированная учебная мебель ТСО: Видеопроекторное оборудование Доска